PT

ES

GRÄNSLÖS

IKEA®

Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS 4
ESPAÑOL 32

Índice

Informações de segurança	4	Funções adicionais	20
Instruções de segurança	7	Sugestões e dicas	21
Instalação	9	Manutenção e limpeza	24
Descrição do produto	10	Resolução de problemas	26
Antes da primeira utilização	10	Informação técnica	27
Utilização diária	11	PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS	28
Modo microondas	14	GARANTIA IKEA	28
Funções de relógio	18		

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

⚠ Informações de segurança

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.

- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Não ligue o aparelho quando ele estiver vazio. Podem ocorrer arcos eléctricos se colocar objectos metálicos na cavidade.
- Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o microondas até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Apenas uma pessoa competente pode efectuar acções de manutenção e reparação que envolvam a remoção da

cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros, crus ou cozidos, não devem ser aquecidos no aparelho porque podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento no microondas.
- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afectar negativamente a duração da vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

Instruções de segurança

Instalação

⚠ **ADVERTÊNCIA!** A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

Ligação eléctrica

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

Utilização

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
  - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho. Aplica-se apenas quando utilizar uma função do forno sem microondas.
  - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
  - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

Manutenção e limpeza

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o

funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Risco de choque eléctrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Eliminação

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova a porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.
- **Material da embalagem**:
  O material utilizado na embalagem é ecológico e reciclável. As peças de plástico estão marcadas com abreviaturas internacionais como, por exemplo, PE, PS, etc. Coloque o material da embalagem nos contentores disponibilizados para o efeito, nos locais de eliminação de resíduos da sua área.

Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

Instalação

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Montagem

ⓘ Consulte as Instruções de Montagem para a instalação.

Instalação eléctrica

⚠ **ADVERTÊNCIA!** A instalação eléctrica só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

ⓘ O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.

Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características e a tabela:

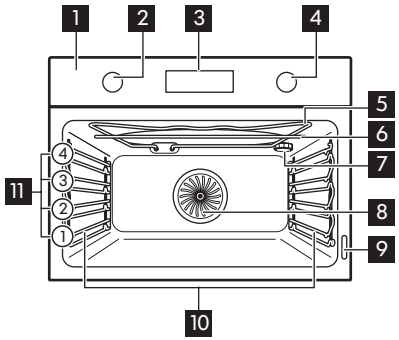
Potência total (W)	Secção do cabo (mm²)
máximo de 1380	3 x 0,75

Potência total (W)	Secção do cabo (mm²)
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1,5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

Descrição do produto

Descrição geral



1 Painel de comandos
2 Botão das funções do forno
3 Programador electrónico
4 Botão da temperatura / potência do microondas
5 Grelhador
6 Gerador de microondas
7 Lâmpada
8 Ventoinha
9 Placa de características
10 Apoio para prateleiras, amovível
11 Posições de prateleira

Acessórios

- **Prateleira em grelha** x 1
  Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar** x 1
  Para bolos e biscoitos.

Antes da primeira utilização

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.

ⓘ Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.

Limpe o aparelho antes da primeira utilização.
Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

Acertar a hora

Após a primeira ligação à alimentação eléctrica, todos os símbolos no visor acendem durante alguns segundos. Durante os segundos seguintes, o visor apresenta a versão do software.

Quando a versão do software desaparecer, o visor apresenta **hr** e “**12:00**”. "**12**” está intermitente.

1. Rode o botão da temperatura / potência do microondas para a direita ou para a esquerda para definir a hora actual.
2. Prima ⏲ para confirmar. Isto é necessário apenas no primeiro acerto da hora. Nos acertos seguintes, a hora é guardada automaticamente após 5 segundos.

O visor apresenta **min** e a hora definida. "**00**” está intermitente.

3. Rode o botão da temperatura / potência do microondas para a direita ou para a esquerda para definir os minutos actuais.
4. Prima ⏲ para confirmar. Isto é necessário apenas no primeiro acerto da hora. Nos acertos seguintes, a hora é guardada automaticamente após 5 segundos.

O visor apresenta a nova hora.

Alterar a hora

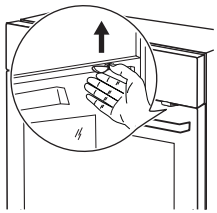
Só é possível alterar a hora do dia quando o forno está em modo de espera.

Prima ⏲ repetidamente até que o símbolo ⏲ fique intermitente no visor.
Para acertar a hora, consulte “Acertar a hora”.

Utilizar o bloqueio mecânico da porta

O aparelho é entregue com a segurança para crianças instalada e activada. Encontra-se debaixo do painel de comandos, no lado direito.

Para abrir a porta do forno com a segurança para crianças instalada, puxe a pega da segurança para crianças para cima, como ilustrado na imagem.



Feche a porta do forno sem puxar a segurança para crianças.
Para retirar a segurança para crianças, abra a porta do forno e retire a segurança para crianças com a chave torx. A chave torx encontra-se no saco de acessórios do forno.

Volte a apertar o parafuso no orifício após remover o bloqueio para crianças.

Utilização diária

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Activar e desactivar o aparelho

1. Rode o botão das funções do forno para uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para definir a temperatura.

O visor apresenta a temperatura definida.

3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno para a posição de desligado (off).

Funções do forno

Função do forno		Aplicação
	Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
	Cozedura com ar forçado	Para cozer em até 2 posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Quando utilizar esta função, diminua a temperatura do forno 20 - 40 °C em relação às temperaturas normais que utiliza no Aquecimento Convencional (Aquecimento Inferior e Superior).
	Convencional (Aquecimento Inferior e Superior)	Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira.
	Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Grelhador + ventilador	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões em 1 posição de prateleira. Também para gratinar e alourar.
	Pão e Pizza	Para cozer alimentos em 1 posição de prateleira com alourado mais intenso e base estaladiça. Quando utilizar esta função, diminua a temperatura do forno 20 - 40 °C em relação às temperaturas normais que utiliza no Aquecimento Convencional (Aquecimento Inferior e Superior).
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.
	Aquecimento Rápido	Para diminuir o tempo de aquecimento.

Função do forno		Aplicação
	Microondas	Gera o calor directamente nos alimentos. Utilize para aquecer bebidas e refeições pré-cozinhadas, para descongelar carne ou fruta e para cozinhar legumes e peixe.
	Luz	Para acender a lâmpada sem ter uma função de cozedura activa. Pode ser utilizada com o calor residual no fim da cozedura para poupar energia.

Função Aquecimento Rápido

A função de Aquecimento Rápido diminui o tempo de aquecimento.

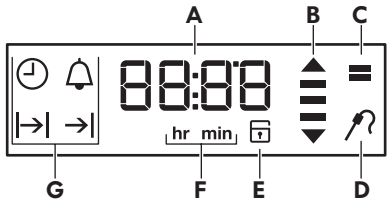
1. Seleccione a função de Aquecimento Rápido. Consulte a tabela das funções do forno.
2. Rode o botão da temperatura para definir a temperatura.

O aparelho emite um sinal sonoro quando atingir a temperatura definida.

ⓘ A função de Aquecimento Rápido não é desactivada após o sinal sonoro. Terá de desactivar a função manualmente.

3. Seleccione uma função do forno.

Visor



A) Tempo e temperatura
B) Indicador de calor residual e aquecimento
C) Função de microondas
D) Sonda térmica (apenas alguns modelos)
E) Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
F) Horas / minutos
G) Funções de relógio

Botões

Botão	Função	Descrição
	MICROONDAS	Para seleccionar a função Microondas. Mantenha o botão premido por 3 segundos para activar ou desactivar a lâmpada do forno.
	RELÓGIO	Para seleccionar uma função de relógio.

Botão	Função	Descrição
℃	TEMPERATURA	Para verificar a temperatura do forno ou a temperatura da sonda térmica (se aplicável). Utilize apenas quando tiver uma função do forno activa.

Indicador de aquecimento

Se activar uma função do forno, as barras do visor acendem uma a uma. As barras indicam o aumento ou a diminuição da temperatura do forno.

Modo microondas

Seleccionar a função Microondas

1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar a função do microondas.

O visor mostra uma potência de microondas predefinida e depois um valor predefinido para a função Duração.
O aparelho inicia automaticamente após alguns segundos sem interacção do utilizador.

2. Para alterar a regulação de potência do microondas, rode o botão da temperatura / potência do microondas. A potência muda em incrementos de 100 W.
3. Prima e rode o botão da temperatura / potência do microondas para a direita ou para a esquerda para alterar o valor da Duração.

O aparelho inicia automaticamente após alguns segundos ou quando premir .Quando o tempo definido terminar, o aparelho emite um sinal sonoro e desactiva a função Microondas automaticamente.

4. Rode o botão das funções do forno para a posição de Off (desligado).

Quando a função Microondas estiver a funcionar, pode:

- alterar a regulação de potência;
- verificar a regulação de potência. Prima .

Quando abrir a porta do forno, a função pára. Para iniciar novamente, prima .

Seleccionar a função Combi

Pode adicionar a função Microondas a qualquer tipo de aquecimento.

Utilize para utilizar o tipo de aquecimento em conjunto com o modo microondas. Utilize para cozinhar alimentos mais rapidamente e alourá-los ao mesmo tempo.

1. Rode o botão das funções para seleccionar uma função do forno.

O visor apresenta a temperatura predefinida.

2. Altere a temperatura.
3. Prima . Consulte a secção “Seleccionar a função Microondas” e inicie no passo 2.

A função de microondas inicia assim que a temperatura seleccionada for atingida.

Quando o tempo definido termina, o aparelho emite um sinal sonoro e desactiva

automaticamente a função do forno e a função do microondas.

4. Rode o botão das funções para a posição Off (desligado).

Microondas

Geral:

- Não permita que o aparelho funcione sem alimentos no interior.
- Após desactivar o aparelho, deixe os alimentos repousar durante alguns minutos. Consulte as tabelas de cozedura no microondas: tempo de repouso.
- Retire as embalagens de alumínio, os recipientes metálicos e outros objectos metálicos antes de preparar os alimentos.
- Não é recomendável utilizar mais do que um nível quando se utiliza o modo de microondas.
- Coloque os alimentos num prato no fundo da cavidade se nada for especificado em contrário.

Cozinhar:

- Se possível, cozinhe os alimentos cobertos com materiais adequados para utilização no microondas. Cozinhe os alimentos destapados se quiser obter uma crosta.
- Não cozinhe demasiado os pratos com potência e tempo em excesso. Os alimentos podem secar, queimar ou até incendiar em alguns pontos.
- Não utilize o aparelho para cozinhar ovos com casca e caracóis, pois podem rebentar. No caso de ovos estrelados, fure primeiro as gemas.
- Antes de cozinhar, pique várias vezes com um garfo os alimentos que tenham "pele" ou "casca", como batatas, tomates e salsichas, para que não rebentem.
- No caso de alimentos frios ou congelados, defina mais tempo de cozedura.
- Os pratos com molhos devem ser mexidos regularmente.
- Os legumes que tenham estrutura firme, como cenouras, ervilhas ou couve-flor, devem ser cozinhados em água.
- Vire as peças maiores a meio do tempo de cozedura.
- Se possível, corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho.
- Utilize recipientes planos e largos.
- Não utilize recipientes de porcelana, cerâmica ou barro que possuam pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas ou nas bases que não sejam vidradas. A humidade que entra nos orifícios pode fazer com que os recipientes rachem quando são aquecidos.

Descongelar carne, aves e peixe:

- Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que o líquido da descongelação possa escoar.
- Vire os alimentos a meio do tempo de descongelação. Se possível, divida e retire partes que tenham começado a descongelar.

Descongelar manteiga, porções de bolo e requeijão:

- Não descongele completamente no aparelho. Deixe acabar de descongelar à temperatura ambiente. Obterá um resultado mais uniforme. Retire todas as partes da embalagem que sejam de metal ou alumínio antes de descongelar.

Descongelar fruta e legumes:

- No caso de fruta e legumes que ainda serão cozinhados, não os descongele completamente no aparelho. Deixe-os acabar a descongelação à temperatura ambiente.
- Pode utilizar uma potência superior no microondas para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes.

Refeições prontas:

- As refeições prontas que vêm em embalagens metálicas ou tabuleiros plásticos com cobertura metálica só poderão ser descongeladas ou aquecidas no microondas se indicarem expressamente que são adequadas para microondas.
- Deve seguir as instruções do fabricante impressas na embalagem (por exemplo, retirar a cobertura metálica e furar a película de plástico).

Dicas para utilizar o microondas

Resultado	Solução
Não encontra informação sobre a quantidade de alimentos a preparar.	Procure alimentos semelhantes. Aumente ou diminua os tempos de cozedura de acordo com a seguinte regra: dobro da quantidade = quase o dobro do tempo, metade da quantidade = metade do tempo.
Os alimentos ficaram muito secos.	Defina um tempo de cozedura menor ou seleccione uma potência de microondas mais baixa.
Após o tempo de cozedura, as alimentos ainda não descongelaram, aqueceram ou cozeram.	Defina um tempo de cozedura mais longo ou seleccione uma potência de microondas mais elevada. Note que os recipientes mais altos necessitam de mais tempo.
Após o tempo de cozedura, os alimentos aqueceram demasiado nas extremidades, mas ainda não estão prontos no meio.	Na próxima vez, seleccione uma potência mais baixa e um tempo de cozedura mais longo. Mexa os líquidos, por exemplo sopa, a meio do tempo.

Recipientes e materiais adequados -- não adequado
X adequado

Recipiente / Material	Microondas			Grelhador
	Descongelar	Aquecer	Cozinhar	▾▾▾
Porcelana e vidro próprios para forno (sem componentes metálicos, por exemplo, Pyrex, vidro à prova de calor)	**X**	**X**	**X**	**X**
Vidro e porcelana não adequados para forno [1)]	**X**	--	--	--

Recipiente / Material	Microondas			Grelhador
	Descon-gelar	Aquecer	Cozinhar	▾▾▾
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/ congelador (por exemplo, Arcoflam), grelha	X	X	X	X
Cerâmica[2], barro[2]	X	X	X	--
Plástico resistente ao calor até 200 °C[3]	X	X	X	--
Cartão, papel	X	--	--	--
Película aderente	X	--	--	--
Película própria para assados com fecho seguro para microondas[3]	X	X	X	--
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	--	--	--	X
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta[3]	--	--	--	X
Tabuleiro para assar	--	--	--	X
Utensílios para tostar, por exemplo, tacho ou chapa	--	X	X	--
Refeições prontas em embalagens[3]	X	X	X	X

1) Sem decoração/revestimento em prata, ouro, platina ou metal
2) Sem quartzo ou componentes em metal, nem revestimentos metálicos
3) Tem de seguir as instruções do fabricante relativas às temperaturas máximas.

Outras questões a considerar…

- Os alimentos possuem diferentes formas e qualidades. São preparados em diferentes quantidades. Portanto, as potências e os tempos necessários para descongelar, aquecer ou cozinhar podem variar. Em termos aproximados: **o dobro da quantidade = quase o dobro do tempo.**
- O microondas gera calor directamente nos alimentos. Por esta razão, não é possível aquecer todos os pontos ao mesmo tempo. É necessário mexer e virar os alimentos aquecidos, sobretudo se forem quantidades grandes.
- O **tempo de repouso** encontra-se indicado nas tabelas. Deixe os alimentos repousar, no aparelho ou fora dele, para que o calor se distribua mais uniformemente.
- No caso do arroz, obterá melhores resultados se utilizar recipientes planos e largos.

Exemplos de regulações de potência para aplicações de cozinha

Os dados da tabela servem apenas como referência.

Regulação da potência	Utilização
• 1000 W • 900 W • 800 W • 700 W	• Aquecer líquidos • Levar à fervura no início do processo de cozedura • Cozer legumes • Derreter gelatina e manteiga
• 600 W • 500 W	• Descongelar e aquecer refeições congeladas • Aquecer pratos individuais • Lume brando para estufados • Cozer pratos com ovos
• 400 W • 300 W • 200 W	• Continuação da cozedura de alimentos • Cozinhar alimentos sensíveis • Aquecer comida de bebé • Lume brando para arroz • Aquecer alimentos sensíveis • Derreter queijo
• 100 W	• Descongelar carne, peixe, pão • Descongelar queijo, natas, manteiga • Descongelar fruta e bolos (bolos com natas) • Levedar massa • Aquecer alimentos e bebidas frias

Funções de relógio

Tabela das funções de relógio

Função de relógio		Aplicação
⏲	HORA DO DIA	Para definir, alterar ou verificar a hora do dia. Consulte “Acertar o relógio”.
🔔	CONTA-MINUTOS	Utilize para definir um tempo de contagem decrescente (máximo de 23h 59m). Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Pode definir o CONTA-MINUTOS a qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado.

Função de relógio		Aplicação
|→|	DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do aparelho. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada.
→|	FIM	Para definir a hora a que o aparelho é desactivado. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada. As funções Duração e Fim pode ser utilizadas em simultâneo (início diferido) caso necessite que o aparelho se active e desactive automaticamente mais tarde.

ⓘ Prima ◴ várias vezes para alternar entre as funções do relógio.

ⓘ Para confirmar as definições das funções de relógio, utilize ◴ ou aguarde 5 segundos pela confirmação automática.

Definir a função DURAÇÃO ou a função FIM com uma função de cozedura activa

1. Prima ◴ repetidamente até o visor apresentar |→| ou →|.

|→| ou →| aparece intermitente no visor.

2. Rode o botão da temperatura / potência do microondas para a direita ou para a esquerda para definir os valores e prima ◴ para confirmar.

Para a Duração |→|, primeiro define-se os minutos e depois as horas; para o Fim →|, primeiro define-se as horas e depois os minutos.
Será emitido um sinal sonoro durante 2 minutos quando o tempo terminar. O símbolo |→| ou →| e a hora definida ficam intermitentes no visor. O forno pára.

3. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para desligar o sinal sonoro.

ⓘ Se premir ◴ quando estiver a definir as horas para a função DURAÇÃO |→|, o aparelho entra na definição da função FIM →|.

Regular o CONTA-MINUTOS

1. Prima ◴ repetidamente até que apareça um 🔔 e "**00**" a piscar no visor.
2. Rode o botão da temperatura / potência do microondas para a direita ou para a esquerda para regular o CONTA-MINUTOS.
   Defina primeiro os segundos, depois os minutos e depois as horas.
   No início, o tempo é regulado em minutos e segundos. Quando definir mais de 60 minutos, aparece o símbolo **hr** no visor.

O aparelho passa então a mostrar o tempo em horas e minutos.

3. O CONTA-MINUTOS inicia automaticamente a contagem após cinco segundos.
   Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
4. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante dois minutos. "**00:00**" e 🔔 ficam intermitentes no visor. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para desligar o sinal sonoro.

Se regular o CONTA-MINUTOS quando a função DURAÇÃO |→| ou a função FIM →| estiver activa, aparece o símbolo 🔔 no visor.

Temporizador de Contagem Crescente

Utilize o Temporizador da Contagem Crescente para monitorizar o tempo de funcionamento do forno.

Prima 🕘 várias vezes até o visor apresentar a hora sem os símbolos do relógio.

Não pode utilizar o Temporizador da contagem crescente quando a função Duração |→| ou a função Fim →| estiver activa.

Funções adicionais

Utilizar o Bloqueio para Crianças

O Bloqueio para Crianças impede a operação acidental do aparelho.

1. Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição Off (desligado).
2. Prima 🌡 e rode simultaneamente o botão da temperatura / potência do microondas para a direita.

É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta SAFE.
Para desactivar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

Desactivação automática

Por questões de segurança, o aparelho desactiva-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver alguma função do forno activa e não houver alteração de regulação.

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

Após uma desactivação automática, desactive totalmente o aparelho. Em seguida, pode activá-lo novamente.

A desactivação automática não funciona com as seguintes funções: Duração, Fim.

Indicador de calor residual

Quando o aparelho é activado, o visor apresenta o indicador de calor residual se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura em qualquer sentido para ver a temperatura do forno.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desactivar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

Termóstato de segurança

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar

isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

Sugestões e dicas

Informações gerais

- Quando pré-aquecer, remova as prateleiras em grelha e os tabuleiros da cavidade para obter o melhor desempenho.
- O aparelho possui quatro posições de prateleira. Conte as posições de prateleira a partir do fundo do aparelho.
- O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Se observar humidade no interior do forno, mantenha a porta do forno aberta durante alguns minutos.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar (quando utilizar uma função do forno sem microondas). Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer bolos

- Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.
- Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.
- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele secar.

Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.

No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

Tabela de cozedura

Quantidade (kg)	Alimento	Função	Posição de prateleira	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
0,75 - 1	Jarrete de porco (pré-cozido)		1	200	150 - 170	60 - 75
1	Vitela assada		1	200	160 - 180	50 - 70
0,4 - 0,5 cada	Frango, metade		1	200	190 - 210	25 - 40
1,5 - 2	Pato		1	200	180 - 200	45 - 65
1 - 1,5	Peixe inteiro		1	200	210 - 220	30 - 45
-	Legumes recheados		1	-	160 - 170	30 - 60
-	Pão de ló		2	-	140 - 150	35 - 50
-	Biscoitos de massa de manteiga		3	-	150 - 160	10 - 20
1	Lasanha		1	-	180 - 200	25 - 40
-	Pão (pão de centeio)[1)]		2	-	primeiro: 230 posteriormente: 160 - 180	primeiro: 20 posteriormente: 30 - 60
1	Pizza (massa fina)[1)]		3	-	200 - 230	15 - 20

1) Pré-aqueça o forno.

Tabela de cozedura para o microondas

Coloque os alimentos no fundo da cavidade, num prato ou num recipiente se nada for especificado em contrário.

Alimento	Potência (W)	Quantidade	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Peixe inteiro	500	500 g	8 - 10	-	Cozinhe coberto e rode o recipiente várias vezes durante a cozedura.
Filetes de peixe	500	500 g	6 - 8	-	Cozinhe coberto e rode o recipiente várias vezes durante a cozedura.
Legumes frescos[1)]	600	500 g	12 - 16	-	Adicione aprox. 50 ml de água, cozinhe coberto e mexa a meio do tempo.
Legumes congelados[1)]	600	500 g	14 - 18	-	Adicione aprox. 50 ml de água, cozinhe coberto e mexa a meio do tempo.
Batatas com casca	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Cozinhe com tampa e mexa a meio do tempo.
Arroz	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Cozinhe com tampa e mexa a meio do tempo.
Pipocas	1000	-	3 - 4	-	Coloque o milho de pipocas num recipiente no nível mais baixo do forno.

1) Cozinhe todos os legumes com o recipiente tapado.

Tabela da função Combi

Utilize as funções Grelhador e Microondas.

Alimento	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
2 metades de frango (2 x 600 g)	300	220	40	2	Vire após 20 min. e deixe repousar 5 min. no fim.
Batatas gratinadas (1 kg)	300	200	40	2	10 min. de tempo de repouso.

Alimento	Potência (W)	Tempera-tura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Porco assado, cachaço (1100 g)	300	200	70	1	Vire a meio do tempo e deixe repousar 10 min. no fim.

Tabela de descongelar

Alimento	Potência (W)	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Peças de carne inteiras	200	500	10 - 12	10 - 15	Vire a meio do tempo.
Mistura de carne picada	200	500	10 - 15	10 - 15	Vire a meio do tempo e retire as partes descongeladas.
Frango	200	1000	25 - 30	10 - 20	Vire a meio do tempo e cubra as partes descongeladas com folha de alumínio.
Peixe, inteiro (até 1Kg)	100	500	10 - 15	15 - 20	Vire a meio do tempo.
Cheesecake	100	1 unidade	2 - 4	15 - 20	Vire o prato a meio do tempo.
Pão	100	1000 g	15 - 20	10 - 15	Vire a meio do tempo.
Ameixas, cerejas, framboesas, cássis, alperces	100	250	8 - 10	10 - 15	Descongele cobertos e mexa a meio do tempo.

Manutenção e limpeza

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.

- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio

ⓘ Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

Limpar a junta da porta

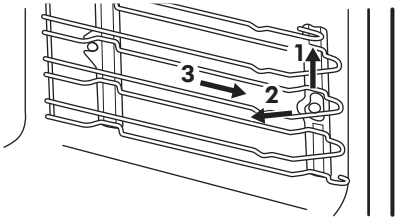
- Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada. Contacte a Assistência Técnica.
- Para limpar a junta da porta, utilize um pano macio com água morna e um agente de limpeza.

Remover os apoios para prateleiras

Antes da manutenção, certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de queimaduras.

Para limpar o aparelho, retire os apoios para prateleiras.

1. Puxe cuidadosamente os apoios para cima e para fora do encaixe dianteiro.



2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Retire os apoios do suporte posterior.

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

Substituir a lâmpada

Coloque um pano na parte inferior do interior do aparelho. Isto evita danos na cobertura de vidro da lâmpada e na cavidade.

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Perigo de electrocussão! Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada.
A lâmpada e a cobertura de vidro da lâmpada podem estar quentes.

⚠ **CUIDADO!** Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar que resíduos de gordura queimem na lâmpada.

1. Desactive o aparelho.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.
3. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
4. Limpe a tampa de vidro.
5. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do forno de 25 W, 230 V (50

Hz), e resistente ao calor até 300 °C (tipo de ligação: G9).

6. Instale a tampa de vidro.

Resolução de problemas

⚠ **ADVERTÊNCIA!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se…

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática foi accionada.	Consulte “Desactivação automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está activado.	Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche totalmente a porta.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor apresenta ---°C	Pretende seleccionar a função do microondas, mas a porta está aberta ou a função do microondas está regulada para 0 Watt.	Feche a porta se ainda estiver aberta, volte à posição Off e regule a função do microondas novamente.

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	• Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte um Centro de Assistência Técnica.

Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

Informação técnica

Dados técnicos

Dimensões (interior)	Largura Altura Profundidade	480 mm 217 mm 411 mm
Volumes utilizáveis	43 l	
Área do tabuleiro para assar	1424 cm²	
Resistência de aquecimento superior	1900 W	
Resistência de aquecimento inferior	1000 W	
Grelhador	1900 W	
Anel	1650 W	

Potência nominal total	3000 W
Voltagem	220 - 240 V
Frequência	50 Hz
Número de funções	10

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♺. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

GARANTIA IKEA

Qual é a duração da garantia IKEA?

Esta garantia é válida durante cinco (5) anos a partir da data de compra original do Aparelho no IKEA, a não ser que o aparelho receba a denominação LAGAN, sendo que nesse caso apenas se aplicam dois (2) anos de garantia. O recibo de compra original é necessário como prova de compra. Caso sejam efectuadas operações de assistência no âmbito da garantia, isso não implica a prorrogação do período de garantia para o aparelho nem para as novas peças.

Que aparelhos não são abrangidos pela garantia IKEA de cinco (5) anos?

A gama de aparelhos com a denominação LAGAN e todos os aparelhos adquiridos no IKEA antes do dia 1 de Agosto de 2007.

Quem executará as operações de assistência?

O fornecedor de serviços de assistência IKEA disponibilizará a assistência através das respectivas operações de assistência ou da rede de parceiros de serviços de assistência autorizados.

O que é abrangido por esta garantia?

A garantia abrange avarias do aparelho, que tenham sido causadas por defeitos de fabrico ou de material a partir da data de compra no IKEA. Esta garantia aplica-se apenas à utilização doméstica. As excepções são especificadas sob o título "O que não é abrangido por esta garantia?" Durante o período de validade da garantia, os custos relativos à resolução da avaria, por exemplo reparações, peças, mão-de-obra e deslocações serão abrangidos, desde que o aparelho esteja acessível para reparação sem encargos especiais e a avaria esteja relacionada com os defeitos de fabrico ou material abrangidos pela garantia. Em

conformidade com estas condições, são aplicáveis as directivas da UE (N.° 99/44/EG) e os respectivos regulamentos locais. As peças substituídas passam a ser propriedade do IKEA.

O que fará o IKEA para corrigir o problema?

O fornecedor de serviços de assistência nomeado pelo IKEA examinará o produto e decidirá, consoante o que determinar adequado, se a situação em questão está abrangida por esta garantia. Caso se considere que a situação está abrangida, o fornecedor de serviços de assistência do IKEA ou o respectivo fornecedor de serviços de assistência autorizado através das suas operações de assistência, irá, consoante o que determinar adequado, reparar o produto com defeito ou substituí-lo por um produto igual ou semelhante.

O que não é abrangido por esta garantia?

- Desgaste causado pelo uso normal.
- Danos deliberados ou negligentes, danos causados pelo desrespeito das instruções de funcionamento, instalação incorrecta ou ligação com tensão incorrecta, danos causados por reacções químicas ou electroquímicas, ferrugem, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, entre outros, os danos causados pelo excesso de calcário na água e os danos causados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo baterias e lâmpadas.
- Peças não funcionais e questões decorativas que não afectem a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por substâncias ou objectos estranhos e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos às seguintes peças: vitrocerâmica, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, ecrãs, botões, compartimentos e peças de compartimentos. A não ser que se comprove que estes danos foram causados por defeitos de produção.
- Casos em que não tenha sido possível determinar avarias no decurso da visita do técnico.
- Reparações não executadas pelos nossos fornecedores de serviços de assistência nomeados e/ou um parceiro contratual de serviços de assistência autorizado ou reparações em que tenham sido utilizadas peças não originais.
- Reparações causadas pela instalação incorrecta ou contrária às especificações.
- A utilização do aparelho em ambiente não doméstico, ou seja, utilização profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para sua casa ou outra morada, a IKEA não se responsabilizará por quaisquer danos que este possa sofrer durante o respectivo transporte. Contudo, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada de entrega do cliente, os eventuais danos sofridos pelo produto durante o seu transporte serão cobertos pela presente garantia.
- Custo da instalação inicial do aparelho da IKEA. No entanto, se um fornecedor de serviços IKEA ou um parceiro de serviço autorizado reparar ou substituir o aparelho ao abrigo dos termos da presente garantia, o fornecedor de serviços ou o seu parceiro de serviço autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Esta restrição não se aplica ao trabalho isento de falhas executado por um especialista qualificado utilizando as

nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações de segurança técnicas de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional

A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que abrangem ou excedem todos os requisitos legais locais sujeitos à variação de país para país.

Área de validade

Para aparelhos adquiridos num país da UE e levados para outro país da UE, os serviços serão fornecidos no âmbito das condições de garantia normais no novo país. Uma obrigação para executar os serviços no âmbito da garantia apenas existe se:

- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as especificações técnicas do país em que ocorre a reclamação ao abrigo da garantia;
- o aparelho estiver em conformidade e for instalado de acordo com as Instruções de Montagem e as Informações de Segurança do Manual do Utilizador;

O Serviço Pós-Venda específico para aparelhos IKEA:

Não hesite em contactar o Serviço Pós-Venda IKEA para:

1. apresentar uma reclamação ao abrigo desta garantia;
2. solicitar esclarecimentos relativamente à instalação do aparelho IKEA no mobiliário de cozinha IKEA. O serviço não prestará esclarecimentos relativos a:
   - instalação geral da cozinha IKEA;
   - ligações eléctricas (se a máquina for fornecida sem ficha e cabo), ligações relativas a água e gás, uma vez que têm de ser executadas por um engenheiro de assistência autorizado.
3. Solicitação de esclarecimentos relativamente ao conteúdo e às especificações do manual do utilizador do aparelho IKEA.

Para assegurar que fornecemos o melhor serviço de assistência, leia atentamente as Instruções de Montagem e/ou a secção relativa ao Manual do Utilizador desta brochura antes de nos contactar.

Como nos pode contactar se necessitar dos nossos serviços

Consulte a última página deste manual para obter a lista completa de contactos designados pela IKEA e respectivos números de telefone nacionais.

Para lhe fornecer um serviço mais rápido, é recomendável utilizar os números de telefone específicos indicados no final deste manual. Consulte sempre os números indicados na brochura do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Antes de nos contactar, certifique-se de que tem acesso ao número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) relativo ao aparelho para o qual necessita de assistência.

GUARDE O RECIBO DE COMPRA!
Este recibo é a sua prova de compra e é necessário para a aplicação da garantia. Tenha em conta que o recibo indica também o nome e o número do artigo IKEA (código de 8 dígitos) para cada aparelho adquirido.

Necessita de ajuda adicional?

Para quaisquer questões adicionais não relacionadas com o Serviço Pós-Venda dos seus aparelhos, contacte o centro de assistência da loja IKEA mais próxima. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Contenido

Información sobre seguridad	32	Funciones adicionales	48
Instrucciones de seguridad	34	Consejos	48
Instalación	37	Mantenimiento y limpieza	52
Descripción del producto	38	Solución de problemas	54
Antes del primer uso	38	Información técnica	55
Uso diario	39	ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	56
Modo microondas	42	GARANTÍA IKEA	56
Funciones del reloj	46		

Salvo modificaciones.

⚠ Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.

- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

Instrucciones generales de seguridad

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- No ponga en marcha el aparato si está vacío. Las partes de metal del interior de la cavidad pueden generar arcos eléctricos.
- Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.

- No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.

Instrucciones de seguridad

Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!** Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

Conexión eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. El centro de servicio autorizado es quien debe cambiar el cable de alimentación en caso necesario.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

Uso del aparato

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.

- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

⚠ **ADVERTENCIA!** Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato. Solo se aplica cuando se utiliza una función de horno no microondas.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.
- Asegúrese de que la cavidad y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.

Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.

⚠ **ADVERTENCIA!** Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

Eliminación

⚠ **ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.
- **Materiales de embalaje**:
  El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, tales como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Montaje

ⓘ Consulte las instrucciones de montaje para la instalación.

Instalación eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA!** Deje la instalación eléctrica en manos de un profesional cualificado.

ⓘ El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra únicamente con un cable de alimentación.

Cable

Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

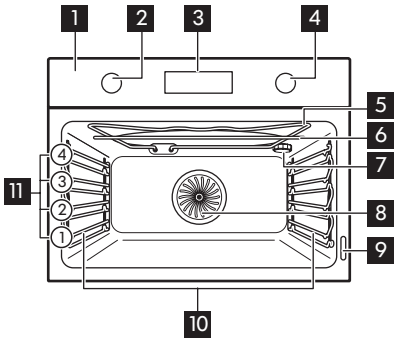
En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características y la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm^2)
máximo 1380	3 x 0,75
máximo 2300	3 x 1
máximo 3680	3 x 1,5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más que los cables de fase y del neutro (cables azul y marrón).

Descripción del producto

Descripción general



1 Panel de control
2 Mando de las funciones del horno
3 Programador electrónico
4 Mando de temperatura / potencia del microondas
5 Grill
6 Generador de microondas
7 Bombilla
8 Ventilador
9 Placa de características
10 Carril lateral, extraíble
11 Posiciones de las parrillas

Accesorios

- **Parrilla** x 1
  Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.
- **Bandeja** x 1
  Para bizcochos y galletas.

Antes del primer uso

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del aparato.

ⓘ Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.
Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

Ajuste de la hora

Después de la primera conexión a la red eléctrica, todos los símbolos de la pantalla se encienden durante algunos segundos. Durante los segundos siguientes la pantalla muestra la versión de software.

Una vez apagada la versión de software, la pantalla muestra **hr** y "**12:00**". "**12**" parpadea.

1. Gire el mando de la temperatura / potencia de microondas hacia la derecha o la izquierda para ajustar la hora actual.
2. Pulse ⏲ para confirmar. Esto es necesario únicamente cuando se ajusta la hora por primera vez. Posteriormente

la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. "**00**" parpadea.

3. Gire el mando de la temperatura / potencia de microondas hacia la derecha o la izquierda para ajustar los minutos actuales.
4. Pulse ⏲ para confirmar. Esto es necesario únicamente cuando se ajusta la hora por primera vez. Posteriormente la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra la nueva hora.

Cambio de la hora

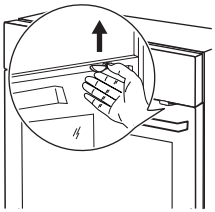
Se puede cambiar la hora solo cuando el horno esté en el modo de espera.

Pulse ⏲ repetidamente hasta que parpadee el símbolo ⏲ en la pantalla. Para ajustar una nueva hora, consulte "Ajuste de la hora".

Uso del bloqueo de seguridad de la puerta

El aparato tiene el bloqueo de seguridad para niños instalado y activado. Se encuentra debajo del panel de control, en el lado derecho.

Para abrir la puerta del horno con el bloqueo de seguridad para niños instalado, levante la pestaña como se muestra en la imagen.



Cierre la puerta del horno sin empujar el bloqueo de seguridad para niños.
Para quitar el bloqueo de seguridad para niños, abra la puerta del horno y retire el bloqueo con la llave hexagonal. La llave hexagonal se encuentra en la bolsa de accesorios.

Vuelva a atornillar este tornillo después de retirar el bloqueo de seguridad.

Uso diario

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encendido y apagado del aparato

1. Gire el mando de funciones del horno hacia la derecha hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.

En la pantalla aparece la temperatura seleccionada.

3. Para desactivar el aparato, gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Cocción con aire forzado	Para hornear en hasta 2 posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Cuando utilice esta función, reduzca la temperatura del horno unos 20 - 40 °C respecto a las temperaturas estándar que utiliza para cocinar con la función Convencional (calor superior e inferior).
	Convencional (calor superior e inferior)	Para hornear y asar en una posición de parrilla.
	Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
	Grill con convección	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de parrilla. También para gratinar y dorar.
	Pan y pizza	Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Cuando utilice esta función, reduzca la temperatura del horno unos 20 - 40 °C respecto a las temperaturas estándar que utiliza para cocinar con la función Convencional (calor superior e inferior).
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.
	Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.
	Microondas	Crea el calor directamente en el alimento. Utilícelo para calentar platos preparados y bebidas, para descongelar carne o fruta y para cocer verdura y pescado.

Función del horno		Aplicación
	Luz	Para encender la luz sin ninguna función de cocción. Se puede utilizar con el calor residual en la fase final de cocción para ahorrar energía.

Función de calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.

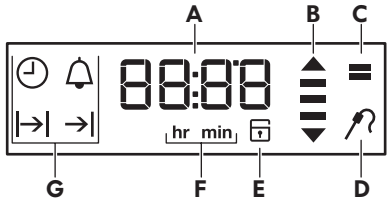
1. Ajuste la función de calentamiento rápido. Consulte la tabla de funciones del horno.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.

Cuando el aparato alcance la temperatura programada sonará una señal.

ⓘ La función de calentamiento rápido no se desactiva tras la señal acústica. Debe desactivar manualmente la función.

3. Ajuste una función del horno.

Pantalla



A) Hora y temperatura
B) Indicador de calor residual y calentamiento
C) Función de microondas
D) Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)
E) Cierre puerta (solo los modelos seleccionados)
F) Horas / minutos
G) Funciones del reloj

Teclas

Botón	Función	Descripción
	MICROONDAS	Para ajustar la función de Microondas. Mantenga pulsado el botón durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.
	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
	TEMPERATURA	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilícelo únicamente cuando esté en uso una función del horno.

Indicador de calentamiento

Cuando se activa una función del horno, las barras de la pantalla se encienden de una en una. Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye.

Modo microondas

Ajuste de la función del microondas

1. Gire el mando del horno para seleccionar la función de Microondas.

La pantalla muestra la potencia por defecto del microondas y un valor por defecto para la función de Duración.
El aparato empieza a funcionar automáticamente sin interacción del usuario después de unos segundos.

2. Para cambiar el ajuste de potencia del microondas, gire el mando de temperatura / potencia de microondas. El ajuste de potencia cambia a intervalos de 100 W.
3. Pulse y después gire el mando de la temperatura / potencia del microondas hacia la derecha o la izquierda para cambiar los ajustes de Duración.

El aparato empieza a funcionar automáticamente tras unos segundos o cuando pulse .Cuando termina el tiempo programado se emite una señal sonora y la función de microondas se desactiva automáticamente.

4. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

Cuando está funcionando la función de Microondas, es posible:

- cambiar los ajustes de potencia.
- comprobar los ajustes de potencia. Pulse .

Si abre la puerta del horno, se detiene la función. Para volver a empezar, pulse .

Ajuste de la función Combi

Puede agregar la función de microondas a cualquiera de las funciones de cocción.

Utilícelo para usar conjuntamente la función de cocción y el modo microondas. Utilícelo para cocinar alimentos en el tiempo más corto y dorarlos al mismo tiempo.

1. Gire el mando para seleccionar una función del horno.

En la pantalla aparece la temperatura predeterminada.

2. Cambie la temperatura.
3. Pulse . Consulte "Ajuste de la función del microondas" y empiece en el paso 2.

La función de microondas empieza en cuanto se alcanza la temperatura ajustada.

Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica y la función de Microondas se desactiva automáticamente.

4. Gire el mando de las funciones hasta la posición de apagado.

Microondas

General:

- No deje funcionar el aparato sin alimentos en el interior.
- Después de apagar el aparato, deje reposar el alimento unos minutos. Consulte las tablas de cocción de microondas: tiempo de reposo.
- Retire los envoltorios de papel de aluminio, contenedores de metal, etc. antes de preparar los alimentos.
- No se recomienda utilizar más de un nivel en el modo de microondas.

- Coloque el alimento en un plato en la base de la cavidad, salvo que se indique otra cosa.

Cocción:

- En la medida de lo posible, cocine alimentos cubiertos con material apto para uso en microondas. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.
- No cocine en exceso los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. Los alimentos se pueden secar, quemar o arder en algunos lados.
- No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que pueden estallar. Para los huevos fritos, piche primero las yemas.
- Pinche los alimentos con piel como las patatas, los tomates o las salchichas varias veces con un tenedor antes de cocinarlos para que no estallen.
- Los alimentos congelados o refrigerados necesitan más tiempo de cocción.
- Los platos que contienen salsa se deben remover de vez en cuando.
- Las verduras que tienen una estructura sólida, como las zanahorias, los guisantes o la coliflor, se deben cocinar en agua.
- Dele la vuelta a los trozos grandes a la mitad del tiempo de cocción.
- En la medida de lo posible, corte las verduras en trocitos de igual tamaño.
- Use platos llanos y anchos.
- No utilice recipientes de porcelana, cerámica o barro cocido que tengan pequeños orificios, p. ej., en las asas o fondos sin vidriar. La humedad que se transfiere a los orificios puede hacer que el recipiente se agriete o rompa al calentarse.

Descongelar carne, aves o pescado:

- Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.
- Dé la vuelta al alimento a la mitad del tiempo de descongelación. En la medida de lo posible, divida y retire las piezas que han empezado a descongelarse.

Descongelar mantequilla, porciones de tarta o requesón:

- No descongele completamente en el aparato y deje que se descongele a temperatura ambiente. De esta forma se obtiene un resultado más uniforme. Retire completamente los embalajes o partes de metal o aluminio antes de descongelar.

Descongelar frutas y verduras:

- No descongele completamente las frutas y verduras que se van a preparar cuando están crudas aún en el aparato. Deje que se descongelen a temperatura ambiente.
- Puede utilizar una potencia superior del microondas para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero.

Platos preparados:

- Los platos preparados en envases de metal o bandejas de plástico con tapas metálicas solo se pueden descongelar o calentar en el microondas si están específicamente indicados para uso en microondas.
- Debe seguir las instrucciones del fabricante impresas en el envase (p. ej., retirar la tapa de metal y pinchar la película de plástico).

Consejos para el microondas

Resultado	Solución
No hay datos para la cantidad de alimentos preparados.	Busque alimentos similares. Aumente o reduzca el tiempo de cocción según la regla siguiente: doble de cantidad = casi doble de tiempo, mitad de cantidad = mitad de tiempo.
El alimento se ha secado demasiado.	Ajuste un tiempo más corto o seleccione una potencia más baja.
El alimento aún no se ha descongelado, calentado o cocinado una vez transcurrido el tiempo.	Ajuste un tiempo más largo o seleccione una potencia más alta. Tenga en cuenta que los platos más altos necesitan más tiempo.
Transcurrido el tiempo de cocción, el alimento se ha sobrecalentado en los bordes pero no se ha hecho en el centro.	La próxima vez seleccione una potencia más baja y un tiempo más largo. Remueva los líquidos, como la sopa, a la mitad del tiempo.

Recipientes y materiales adecuados -- no apto
X apto

Material/recipiente	Microondas			Grill
	Descongelar	Calentar	Cocción	▾▾▾
Vidrio y porcelana para horno (sin componentes de metal, p. ej., Pyrex, vidrio térmico)	**X**	**X**	**X**	**X**
Vidrio y porcelana no aptos para horno [1)]	**X**	--	--	--
Vidrio y vitrocerámica de material apto para horno y congelación (p. ej., Arcoflam), parrilla	**X**	**X**	**X**	**X**
Cerámica [2)], barro cocido[2)]	**X**	**X**	**X**	--
Plástico resistente al calor hasta 200 °C [3)]	**X**	**X**	**X**	--
Cartón, papel	**X**	--	--	--
Película para alimentos	**X**	--	--	--

Material/recipiente	Microondas			Grill
	Descongelar	Calentar	Cocción	
Película de asado con cierre apto para microondas [3]	X	X	X	--
Fuentes de metal, p. ej., esmalte, hierro fundido	--	--	--	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona [3]	--	--	--	X
Bandeja	--	--	--	X
Recipientes para tostar, p. ej., Crostino o plato Crunch	--	X	X	--
Platos preparados con embalaje [3]	X	X	X	X

1) Sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal

2) Sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales

3) Siga las instrucciones del fabricante acerca de las temperaturas máximas.

Otros aspectos para tener en cuenta…

- Los alimentos tienen diferentes formas y propiedades. Están preparados en cantidades diferentes. Por esto, el tiempo y la potencia necesarios para descongelar, calentar o cocinar pueden variar. A modo de guía rápida: **doble de cantidad = casi el doble de tiempo.**
- El microondas crea el calor directamente en el alimento. Por este motivo, no se pueden calentar todos los sitios al mismo tiempo. Debe remover o girar los platos calentados, especialmente si hay grandes cantidades de alimento.
- El **tiempo de reposo** se indica en las tablas. Deje reposar el alimento en el aparato o fuera de él, para que el calor se distribuya más uniformemente.
- Se obtienen mejores resultados para el arroz con platos llanos y anchos.

Ejemplos de aplicaciones de cocción para los ajustes de potencia

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste de potencia	Uso del aparato
• 1.000 vatios • 900 vatios • 800 vatios • 700 vatios	• Calentar líquidos • Llevar a ebullición al inicio de un proceso de cocción • Cocinar verdura • Fundir gelatina y mantequilla

Ajuste de potencia	Uso del aparato
• 600 vatios • 500 vatios	• Descongelar y calentar platos congelados • Calentar platos individuales • Terminar de preparar cocidos • Cocer platos con huevos
• 400 vatios • 300 vatios • 200 vatios	• Cocer alimentos después del primer hervor • Cocinar alimentos delicados • Calentar alimentos para bebé • Hinchar arroz • Calentar alimentos delicados • Fundir queso
• 100 vatios	• Descongelar carne, pescado, pan • Descongelar queso, nata, mantequilla • Descongelar fruta y pasteles (tartas de nata) • Dejar subir masa de levadura • Calentar alimentos y bebidas fríos

Funciones del reloj

Tabla de funciones del reloj

Función de reloj		Aplicación
🕘	HORA	Para programar, modificar o comprobar la hora. Consulte "Ajuste de la hora".
🔔	AVISADOR	Utilícelo para ajustar una cuenta atrás (máximo 23 h 59 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
|→|	DURACIÓN	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno.
→|	FIN	Para configurar cuándo se debe desactivar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno. Duración y Fin se pueden utilizar al mismo tiempo (inicio diferido) si desea que el aparato se conecte y desconecte automáticamente después.

ⓘ Pulse 🕘 repetidamente para cambiar entre las funciones de reloj.

ⓘ Para confirmar los ajustes de las funciones del reloj, pulse 🕘 o espere 5 segundos a una confirmación automática.

Ajuste de la DURACIÓN o el FIN durante la función de cocción

1. Pulse 🕘 repetidamente hasta que la pantalla muestre |→| o →|.
|→| o →| parpadea en la pantalla.
2. Gire el mando de temperatura / potencia de microondas hacia la derecha o la izquierda para ajustar los valores y pulse 🕘 para confirmar.

Para la Duración |→| en primer lugar ajuste los minutos y después las horas; para el Fin →| en primer lugar ajuste las horas y después los minutos.
Se emite una señal acústica durante 2 minutos cuando termina el tiempo. El símbolo |→| o →| y el ajuste de tiempo parpadean en la pantalla. El horno detiene su funcionamiento.

3. Pulse cualquier botón o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

ⓘ Si pulsa 🕘 cuando ajusta la horas de la DURACIÓN |→|, el aparato cambia al ajuste de la función FIN →|.

Ajuste del MINUTERO AVISADOR

1. Pulse 🕘 repetidamente hasta que 🔔 y "**00**" parpadeen en la pantalla.
2. Gire el mando de la temperatura / potencia de microondas hacia la derecha o la izquierda para ajustar el AVISADOR.
En primer lugar ajuste los segundos y después los minutos y las horas.
Al principio, el tiempo se calcula en minutos y segundos. Cuando la hora ajustada es superior a 60 minutos, el símbolo **hr** se enciende en la pantalla.

El aparato calcula ahora la hora en horas y minutos.

3. El AVISADOR empieza automáticamente después de cinco segundos.
Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
4. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. "**00:00**" y 🔔 parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

ⓘ Si se ajusta el AVISADOR cuando la DURACIÓN |→| o el FIN →| están en curso, el símbolo 🔔 se enciende en la pantalla.

Temporizador de avance del contador

Utilice el temporizador de avance del contador para controlar el tiempo de funcionamiento del horno.

Pulse 🕘 repetidamente hasta que en la pantalla aparezca la hora sin los símbolos de reloj.

ⓘ No se puede utilizar el temporizador cuando están en curso las funciones Duración |→| o Fin →|.

Funciones adicionales

Uso del bloqueo para niños

El Bloqueo de seguridad para niños impide que el aparato se utilice accidentalmente.

1. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
2. Pulse °C y a la vez gire hacia la derecha el mando de temperatura/ alimentación del microondas.

Suena una señal acústica. SAFE se enciende en la pantalla.
Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, repita el paso 2.

Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de un tiempo si está en curso una función del horno y no se cambia ningún ajuste.

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Tras una desconexión automática, apague el aparato completamente. Después podrá encenderlo de nuevo.

ⓘ La desconexión automática no se aplica a las funciones: Duración, Fin.

Indicador de calor residual

Al desactivar el aparato, la pantalla muestra el indicador de calor residual si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire a la izquierda o a la derecha el mando de temperatura para mostrar la temperatura del horno.

Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el horno, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el horno.

Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del aparato o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura.

Consejos

Información general

- Cuando precaliente, retire las rejillas y bandejas de la cavidad para conseguir un rendimiento más rápido.
- El aparato tiene cuatro niveles. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.

- El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si encuentra humedad dentro del horno, mantenga la puerta abierta un par de minutos.
- Limpie la humedad después de cada uso del aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine (cuando utilice una función de horno no microondas). De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

Repostería

- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción establecido.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

- Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trinchar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen.

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

Tabla de cocción

Cantidad (kg)	Alimento	Función	Posición de la parrilla	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
0.75 - 1	Codillo de cerdo (precocido)		1	200	150 - 170	60 - 75
1	Ternera asada		1	200	160 - 180	50 - 70

Cantidad (kg)	Alimento	Función	Posición de la parrilla	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
0,4 - 0,5 g cada trozo	Medio pollo		1	200	190 - 210	25 - 40
1.5 - 2	Pato		1	200	180 - 200	45 - 65
1 - 1.5	Pescado entero hasta 1 Kg		1	200	210 - 220	30 - 45
-	Verduras rellenas		1	-	160 - 170	30 - 60
-	Bizcocho		2	-	140 - 150	35 - 50
-	Galletas de masa quebrada		3	-	150 - 160	10 - 20
1	Lasaña		1	-	180 - 200	25 - 40
-	Pan (pan de centeno) [1)]		2	-	primero: 230 después: 160 - 180	primero: 20 después: 30 - 60
1	Pizza (base fina) [1)]		3	-	200 - 230	15 - 20

1) Precaliente el horno.

Tabla de cocción de microondas

Coloque el alimento en un plato o contenedor en la base de la cavidad salvo que se indique lo contrario.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Pescado entero hasta 1 Kg	500	500 g	8 - 10	-	Cocine tapado, gire el recipiente varias veces durante la cocción.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Filetes de pescado	500	500 g	6 - 8	-	Cocine tapado, gire el recipiente varias veces durante la cocción.
Verduras frescas[1)]	600	500 g	12 - 16	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Verduras congeladas[1)]	600	500 g	14 - 18	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Patatas sin pelar	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Arroz	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Palomitas de maíz	1000	-	3 - 4	-	Coloque las palomitas de maíz en un plato en el nivel inferior.

1) Cocine todas las verduras con una tapa sobre el recipiente.

Tabla de función Combi

Uso de las funciones Grill y Microondas.

Alimento	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
2 mitades de pollo (2 x 600 g)	300	220	40	2	De la vuelta después de 20 min, tiempo de reposo 5 min.
Patatas gratinadas (1 kg)	300	200	40	2	10 min de tiempo de reposo.
Asado de cuello de cerdo (1100 g)	300	200	70	1	Girar entremedias, tiempo de reposo 10 min.

Tabla Descongelar

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Cortes enteros de carne	200	500	10 - 12	10 - 15	Déle la vuelta a media cocción.
Carne picada mezclada	200	500	10 - 15	10 - 15	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas.
Pollo	200	1000	25 - 30	10 - 20	Vuelva a la mitad del tiempo, cubra las partes descongeladas con papel de aluminio.
Pescado entero	100	500	10 - 15	15 - 20	Déle la vuelta a media cocción.
Tarta de queso	100	1 unidad	2 - 4	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Pan	100	1.000 g	15 - 20	10 - 15	Déle la vuelta a media cocción.
Ciruelas, cerezas, frambuesas, grosellas, albaricoques	100	250	8 - 10	10 - 15	Descongelar tapado, remover a la mitad del tiempo.

Mantenimiento y limpieza

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Aparatos de acero inoxidable o aluminio

Limpie la puerta del horno únicamente con una esponja húmeda. Séquela con un paño suave.
No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpie el panel de control del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

Limpieza de la junta de la puerta

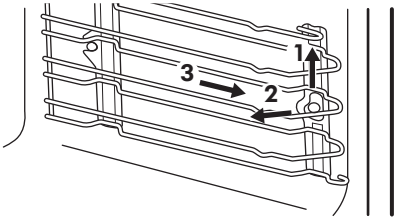
- Verifique periódicamente la junta de la puerta. La junta de la puerta rodea el marco del interior del horno. No utilice el aparato si la junta de la puerta está dañada. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Limpie la junta de la puerta con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

Extracción de los carriles laterales

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Puede quemarse.

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera de la suspensión delantera.



2. Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared.
3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior.

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

Cambio de la bombilla

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.

ADVERTENCIA! ¡Peligro de electrocución! Desconecte el fusible antes de cambiar la lámpara.
La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

PRECAUCIÓN! Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

1. Desactive el aparato.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.
3. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
4. Limpie la tapa de vidrio.
5. Sustituya la bombilla del horno por otra de 25 W, 230 V (50 Hz), resistente al calor hasta 300 °C (tipo de conexión: G9).
6. Coloque la tapa de cristal.

Solución de problemas

⚠ **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo para niños".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra ---°C	Quiere ajustar la función de microondas pero la puerta está abierta o la función de microondas ajustada en 0 W.	Cierre la puerta si sigue abierta, vuelva a la posición de apagado y vuelva a ajustar la función de microondas.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	• Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.

Datos de servicio

Si no logra solucionar el problema, póngase en contacto con el Centro de Servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

Información técnica

Datos técnicos

Medidas (internas)	Ancho Alto Fondo	480 mm 217 mm 411 mm
Volúmenes aplicables	43 l	
Área de bandeja	1424 cm²	
Resistencia superior	1900 W	
Resistencia inferior	1000 W	
Grill	1900 W	

Anillo	1650 W
Potencia total	3000 W
Voltaje	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz
Número de funciones	10

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?

La garantía tiene una validez de cinco (5) años a partir de la fecha de compra a IKEA, a menos que el aparato sea de la gama LAGAN, en cuyo caso se aplicará un periodo de garantía de dos (2) años. El recibo original es necesario como prueba de compra para validar la garantía. Cualquier reparación efectuada en el aparato durante el periodo de garantía no conlleva la ampliación del plazo de la misma para el aparato ni para las piezas nuevas.

¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía IKEA de cinco (5) años?

La gama de aparatos LAGAN y todos los demás aparatos comprados en IKEA con fecha anterior a 1 de agosto de 2007.

¿Quién se hará cargo del servicio?

El proveedor de servicios IKEA se hará cargo de la reparación del aparato, ya sea por personal de servicio propio o de un centro de servicio autorizado.

¿Qué cubre la garantía?

La garantía cubre defectos del aparato causados por fallos de material o de fabricación a partir de la fecha de compra a IKEA. La garantía sólo es válida para aparatos de uso doméstico. Las excepciones se especifican en el apartado “¿Qué no cubre la garantía?” Durante el periodo de garantía quedan cubiertos los costes que comporte la corrección del fallo, como: reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamiento, siempre que para acceder al aparato no haya sido necesario incurrir en gastos especiales y que el fallo esté relacionado con algún defecto de fabricación o material cubierto por la garantía. Bajo estas condiciones se

aplicarán las directrices de la UE (N° 99/44/GE) y la legislación vigente en cada país. Las piezas sustituidas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para corregir el problema?

El proveedor de servicio indicado por IKEA examinará el producto y decidirá, según su propio criterio, si está cubierto por la garantía. Si se considera cubierto, el proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado, en sus propias instalaciones y según su propio criterio, reparará el producto defectuoso o lo sustituirá por otro producto igual o similar.

¿Qué no cubre la garantía?

- El desgaste y las roturas normales.
- El daño deliberado o negligente, el daño causado por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta o conexión a un voltaje incorrecto, el daño originado por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños producidos por agua incluyendo los causados por exceso de cal, aunque sin limitarse sólo a estos, el daño causado por condiciones ambientales anormales.
- Las partes fungibles, incluidas las pilas y bombillas.
- Las piezas no funcionales y decorativas que no afectan al uso normal del aparato, incluidos los arañazos o las posibles diferencias en el color.
- El daño accidental causado por objetos o sustancias extraños o por la limpieza o desmontaje de filtros, sistemas de descarga o dosificadores de detergente.
- El daño de las piezas siguientes: vitrocerámica, accesorios, cestos de cubiertos y vajilla, tubos de alimentación y descarga, material sellante o aislante, bombillas y tapas de bombilla, visores digitales, mandos, carcasa y piezas de la carcasa. A menos que se pueda probar que tales daños han sido causados por defectos de fabricación.
- Casos en los que no se ha podido apreciar un fallo durante la visita del técnico de servicio.
- Reparaciones realizadas por un centro de servicio técnico no autorizado por el proveedor o en las que no se hayan utilizado piezas originales.
- Reparaciones causadas por una instalación defectuosa o no acorde con las especificaciones.
- El uso del aparato en un entorno no doméstico, por ejemplo, para uso profesional.
- Daños causados durante el transporte. Si un cliente transporta el producto a su domicilio o a otra dirección, IKEA no se hará responsable de los daños que puedan producirse durante el transporte. No obstante, si IKEA se encarga de entregar el producto en la dirección suministrada por el cliente, esta garantía cubrirá los daños que pudieran producirse durante el transporte.
- Coste de la instalación inicial del aparato de IKEA. Sin embargo, si un proveedor de servicio de IKEA o su centro de servicio autorizado repara o sustituye el aparato según las condiciones de esta garantía, el proveedor de servicio o el centro de servicio autorizado reinstalará el aparato reparado o instalará el aparato de sustitución, según sea necesario.

Esta restricción no se aplica al trabajo realizado para adaptar el aparato a las especificaciones técnicas y de seguridad de otro país de la UE, siempre que sea efectuado por un profesional homologado en el que se utilicen piezas originales.

¿Cómo se aplica la legislación de los países?

La garantía de IKEA le otorga a Usted derechos legales específicos que cubren o

superan todos los requisitos legales locales y que pueden variar de un país a otro.

Área de validez

Para los aparatos comprados en un país de la UE y trasladados a otro país de la UE, los servicios se facilitarán conforme a las condiciones de garantía normales vigentes en el nuevo país. La obligación de realizar los servicios comprendidos en la garantía sólo existe si:

- el aparato cumple y se ha instalado según las especificaciones técnicas del país en el que se plantea la reclamación;
- el aparato cumple y se ha instalado según las instrucciones de montaje y la información de seguridad para el usuario;

Servicio posventa especializado en aparatos de IKEA:

No dude en ponerse en contacto con el Servicio posventa de IKEA para:

1. plantear una reclamación bajo los términos de la garantía;
2. solicitar ayuda sobre la instalación de un aparato de IKEA en el mueble de cocina apropiado de IKEA. El servicio no ofrecerá información relacionada con:
   - la instalación general de la cocina IKEA;
   - la conexiones eléctricas (si la máquina viene sin enchufe ni cable), hidráulicas o de gas, ya que deben ser realizadas por un técnico profesional homologado.
3. aclaraciones sobre el contenido y las especificaciones del manual del usuario del aparato IKEA.

Para poder ofrecerle la mejor asistencia, rogamos que lea atentamente las instrucciones de montaje y/o la sección Manual del Usuario de este folleto antes de ponerse en contacto con nosotros.

¿Cómo puede localizarnos cuando necesite nuestro servicio?

Consulte la última página de este manual, donde encontrará una lista completa de los contactos designados por IKEA y los números de teléfono correspondientes.

Para poder ofrecerle el servicio más rápido, recomendamos utilizar los números de teléfono específicos que encontrará en una lista al final del manual. Consulte siempre los números en el folleto del aparato específico para el que solicita asistencia. Antes de llamar, tenga a mano el número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) del aparato para el que solicita asistencia.

¡GUARDE EL RECIBO DE COMPRA!
Es su prueba de compra y el documento imprescindible para que la garantía sea válida. Observe también que el recibo indica el nombre y número de artículo IKEA (código de 8 dígitos) de cada aparato que compra.

¿Necesita más ayuda?

Si desea realizar alguna consulta no relacionada con el Servicio posventa de sus aparatos, póngase en contacto con el centro de llamadas de la tienda IKEA más próxima. Recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de ponerse en contacto con nosotros.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. 09.00 - 16.00 1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	8 bis 20 Werktage
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	5880503	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	061 998 0549	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8 és 10 óra között
Nederland	0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	ma - vr 08.00 - 20.00, zat 09.00 - 20.00 (zondag gesloten)
Norge	815 22052	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	0810 300486	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	012 297 8787	Stawka wg taryfy krajowej	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
Türkiye	212 244 0769	Ulusal arama ücreti	Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar
Україна	044 586 2078	Міжміськи дзвінки платні	9 - 21 В робочі дні
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Slovenija	www.ikea.com		
Србија	www.ikea.com		

867314755-A-162015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1414780-1